



バンコク事務所  
所長  
隈本 篤志

## キングモンクット工科大学ラカバン校 FACTory Classroom 研究室

タイの国立大学であるキングモンクット工科大学ラカバン校工学部のFACTory Classroom研究室では、穀物自給率153%(2017)の農業大国であるタイにおいて、加工食品の付加価値向上やグローバルレベルの品質確保を目指し、中小企業との共同研究に取り組んでいる。学生や中小企業が製品試作によって実証実験を行う、プロトタイプ工場の機能を有している。今回、この研究室を率いるピンベン・ポーンチャルムポン教授にお話を伺った。

### 研究内容



ピンベン・ポーンチャルムポン  
教授

①食品製造機械、②食品の安全性と規格、③食品の品質評価、④加工食品の製品化と製造プロセス、という4分野をメインに研究している。食品の種類としては、冷凍食品、飲料、インスタント食品、フリーズドライ食品、乾燥食品などを対象としている。中小企業の抱える課題について共同研究を行い、製品改善や新製品開発による課題解決を行っている。

### タイの食品産業について

タイは高齢化社会を迎えており、健康志向の高まりから、高品質な食品の需要が高まっている。また、産業の高度化を目指す政策タイランド4.0では、未来食品の産業育成を目指しており、栄養価が高く長期保存が可能な食品の製造や輸出を、これからの成長産業として振興している。

コロナ禍による生鮮食品の流通停滞や輸出量減少により、タイ国内で廃棄される農産物が増加している。特に、旬の期間が短く長期保存できない果物は、大量に廃棄されている。食品加工は大企業が高いシェアを持っているが、地方における収入改善のため、地場の農産物を加工して商品化する中小企業との共同研究にも、タイ政府の支援を受けて取り組んでいる。

### 福岡県内企業との共同研究について

現在、福岡県の機械製造企業との共同研究を行っており、その技術力により加工食品の付加価値向上が可能となる見込みである。製品量産化の目途が立てば、この企業の機械を、タイの食品



研究室の方々



フリーズドライ試験設備



冷凍食品の研究

製造企業に販売する事が可能になるのではないかと。福岡県は食品産業が盛んな地域であり、製造機械や加工技術、保存や輸送など、高い技術力を持った企業があると思う。共同研究によりタイの加工食品の品質向上に繋がるため、今後も多くの福岡県内企業との共同研究を期待している。来タイの際には、農家の視察やタイ企業との面談も可能である。機会があれば、研究室に参加しているタイ企業と一緒に、福岡県内企業を訪問したいと考えている。(ピンベン教授談)



試作品製作の様子

### お問い合わせ先

FACTory Classroom 研究室との共同研究をご検討される企業は、ぜひ福岡県バンコク事務所へお問い合わせください。

<ADDRESS> 9/F Sindhorm Bldg. Tower 2,  
130-1 Witthayu Rd., Lumpini, Pathum Wan,  
Bangkok 10330, THAILAND

<TEL> +66-2-689-6200

<FAX> +66-2-689-6202

<E-mail> fukuokabkkoffice@gmail.com